

2025 年 5 月 29 日
J R九州フードサービス株式会社

《お持ち帰り限定》今年の土用の丑の日は二度楽しめる
「うまやの極上うな重」今年も数量限定で登場！
5 月 29 日（木）より WEB 予約受付開始

九州を中心に 58 店舗の飲食店を展開する J R九州フードサービス株式会社は、毎年ご好評をいただいている「うまやの極上うな重」を今年も限定販売いたします。

2025 年の土用の丑の日は 7 月 19 日（土）と 7 月 31 日（木）の 2 日間です。

5 月 29 日（木）より WEB にて予約受付を開始します。定番の 1 人前に加え、今年はお家族やご友人と楽しめる 3～4 人前もご用意。数量限定ですのでぜひ皆さまのご予約をお待ちしております。



うまや

九州の食材を使った定食や、炭火・創菜料理を提供。
厳選した素材を活かした料理は、年代問わず幅広い世代の
お客さまにお楽しみいただけます。



商品概要

ブランド米「長崎県産にこまる」を使用し、ふっくらと炊いたご飯に、香ばしく焼き上げた鹿児島県産うなぎの蒲焼をのせた丑の日限定の贅沢うな重です。



1 人前

3,980 円（税込）

毎年人気の「極上うな重」。福岡県のブランド卵「うちのたまご」を使用した特製出汁巻き玉子と一緒に味わえます。

※外箱：縦 10.5cm×横 20.3cm×高さ 4.5cm
※ご飯は白ご飯です



3～4 人前

11,000 円（税込）

うなぎを贅沢に使用し、うまや特製のたれで炊き上げたご飯にのせました。お出汁をかけてひつまぶしとして楽しむのもおすすめ。

※外箱：縦 20.3cm×横 20.3cm×高さ 4.2cm
※3～4 人前には出汁巻き玉子が入っておりません。

■こだわりの九州食材

- ・うなぎ蒲焼：鹿児島県産うなぎ
- ・お米：長崎県産にこまる
- ・出汁巻き玉子：福岡県産うちのたまご



■美味しさの秘密

うなぎ蒲焼

香ばしく焼き上げた鹿児島県産うなぎをさらに蒸し、ふっくらと仕上げました

うまや特製だれ

うなぎのカマや骨などをたれと一緒に煮詰め、うなぎの旨みを凝縮した特製だれです

米と炊飯

長崎県産にこまるを、たれが染みやすい特別な炊き方で仕上げました

出し巻き玉子 ※一人前のみ

ブランド卵「うちのたまご」を使用。丁寧に焼き上げ、うまやの焼き印を入れました

ご予約方法

下記 URL「予約専用サイト」からご予約いただけます

<https://forms.office.com/r/eY9HfRR40D>

または右記の QR コードからご予約できます

ご予約用 QR コード



予約締切：7月16日(水) 00:00 まで ※売切れ次第終了

受渡日時：各日 11:00~20:00

お支払い：商品受取時にお支払い

※各種お支払い方法ございます、詳しくは受取時店頭にてお尋ねください

◎ご予約商品受取店舗

7月18日(金)

うまや JR 博多シティ店・うまやゆめタウン博多店・うまやイオンモール筑紫野店
うまや福岡新宮店・うまやららぽーと福岡店・うどん居酒屋 粋
炭火焼鳥 しおたれ・駅弁当 筑紫口店

7月19日(土)

うまや JR 博多シティ店・うまやゆめタウン博多店・うまやイオンモール筑紫野店
うまや福岡新宮店・うまやららぽーと福岡店・駅弁当 筑紫口店

7月31日(水)

駅弁当 筑紫口店

◎当日販売店舗

7月18日(金)・7月19日(土)・7月31日(木)

駅弁当 博多口店・駅弁当 筑紫口店・駅弁当 新幹線口店

※ 各店舗 11:00 より販売